



## |CRG| Memorie di Vite

**Uva:** Carignano

**Vigneto di provenienza:** Calasetta

**Allevamento:** alberello franco di piede

**Terreno:** sabbioso

**Resa per ettaro:** 50 Q.li/ha

**Vendemmia:** manuale in cassette

**Vinificazione:** fermentazione con temperatura inferiore ai 30°C condotta dai lieviti autoctoni delle uve; macerazione di 7 giorni con bagnatura del cappello

**Maturazione:** 6 mesi in acciaio e barriques di almeno 4 passaggi

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 6 mesi

**Grado alcolico:** 13,5/14 %vol.

**Formato:** 0.75 cl

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 °C

**Esame organolettico:** alla vista si presenta di un colore rubino carico tendente al granato. Al naso è intenso e complesso, con note iodate e balsamiche; interessanti sentori di frutti rossi e spezie. In bocca è sapido e strutturato.

**Abbinamenti gastronomici:** primi importanti, carne in umido e allo spiedo, ventresca di tonno alla brace, salsiccia sarda, salumi vari e pecorino stagionato.

**Quartomoro di Sardegna Winery**

Loc. Is Bangius sn - Marrubiu - Oristano

Tel. +39 0783 205658 - +39 346 7643522 info@quartomoro.it - www.quartomoro.it